

PŘEDBĚŽNÁ ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.020 **Listopad 2010**

Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 1: Výroba potravin

ČSN P
ISO/TS 22002-1
56 9613

Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing

Programmes prérequis pour la sécurité alimentaire – Partie 1: Fabrication des aliments

Tato předběžná norma je českou verzí technické specifikace ISO/TS 22002-1:2009. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This prestandard is the Czech version of the Technical Specification ISO/TS 22002-1:2009. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Národní předmluva

Informace o citovaných normativních dokumentech

EN ISO 22000:2005 zavedena v ČSN EN ISO 22000:2006 (56 9600) Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

Související ČSN

ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Obecné principy hygieny potravin

ČSN EN ISO 14159:2008 (83 3270) Bezpečnost strojních zařízení – Hygienické požadavky pro konstrukci strojních zařízení

ČSN P ISO/TS 22003 (56 9611) Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin

ČSN P ISO/TS 22004:2006 (56 9610) Systémy managementu bezpečnosti potravin – Návod k použití ISO 22000:2005

Související právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Regulation (EC) No 178/2002), v platném znění

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Regulation (EC) No 852/2004), v platném znění

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, Za Opravnou 4, Praha 5, IČ 539252, Ing. Zdeněk Švec

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

MEZINÁRODNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin – ISO/TS 22002-1

Část 1: Výroba potravin První vydání

2009-12-15

ICS 67.020

Obsah

Strana

Předmluva 5

Úvod 6

1 Předmět normy 7

2 Citované normativní dokumenty 8

3 Termíny a definice 8

4 Konstrukce a uspořádání (situační plán) budov 11

5 Uspořádání areálu organizace a pracovního prostoru 11

6 Zdroje – vzduch, voda, energie 13

7 Odstraňování odpadu 15

8 Vhodnost zařízení, čistota a údržba 16

9 Management nakupovaných materiálů 17

10 Opatření k zamezení křížové kontaminace 18

11 Čištění a sanitace 20

12 Opatření proti škůdcům 21

13 Osobní hygiena a zařízení pro pracovníky 22

14 Přepřepování 25

15 Postupy při stahování produktu 25

16 Skladování 26

17 Informace o produktech a povědomí spotřebitelů 27

18 Ochrana potravin, ostražitost a bioterrorismus 27

Bibliografie 28

Contents

Page

Foreword 5

Introduction 6

1 Scope 7

2 Normative references 8

3 Terms and definitions 8

4 Construction and layout of buildings 11

5 Layout of premises and workspace 11

6 Utilities – air, water, energy 13

7 Waste disposal 15

8 Equipment suitability, cleaning and maintenance 16

9 Management of purchased materials 17

10 Measures for prevention of cross-contamination 18

11 Cleaning and sanitizing 20

12 Pest control 21

13 Personnel hygiene and employee facilities 22

14 Rework 25

15 Product recall procedures 25

16 Warehousing 26

17 Product information and consumer awareness 27

18 Food defence, biovigilance, and bioterrorism 27

Bibliografie 28

Tento PDF soubor může obsahovat vložené typy písma.

V souladu s licenční politikou Adobe je přípustné tento soubor tisknout nebo prohlížet, ale nesmí být editován. To neplatí o těch vložených typech písma, které podléhají licenci a jsou instalovány v počítači, na kterém se edice provádí. Při používání tohoto souboru jsou jeho uživatelé odpovědní za to, že nebude porušena licenční politika Adobe. Ústřední sekretariát ISO nepřijímá za její porušení odpovědnost.

Adobe je obchodní značka společnosti Adobe Systems Incorporated. Podrobnosti o softwarových produktech, které vytváří tento PDF soubor, lze nalézt ve všeobecných informacích, které jsou k němu přiloženy; parametry na vytváření PDF jsou optimalizovány pro tisk. Soubor je upravený tak, aby byl vhodný pro členskou organizaci ISO. V případě nepravděpodobné události a problému, který se k ní vztahuje, informujte Ústřední sekretariát. Jeho adresa je uvedena níže.



DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO 2009

Všechna práva vyhrazena. Kromě uvedených výjimek nesmí být žádná další část publikace reprodukována nebo použita jakoukoli formou nebo jakýmikoli prostředky, elektronickými nebo mechanickými, včetně fotokopii a mikrofilmu, bez písemného povolení buď ISO na níže uvedené adrese, nebo členské organizace ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office

Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 111

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Vydáno ve Švýcarsku

© ISO 2009 – Všechna práva vyhrazena.

This PDF file may contain embedded typefaces.

In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing.

In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. The ISO Central Secretariat accepts no liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the Central Secretariat at the address given below.

© ISO 2009

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office

Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 111

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Published in Switzerland

© ISO 2009 – All rights reserved

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních organizací (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Návrhy mezinárodních norem se připravují podle pravidel Směrnic ISO/IEC, Části 2.

Hlavním úkolem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % hlasujících členů.

Za jiných okolností, zejména projevili-li trh urgentní zájem na takových dokumentech, může se technická komise rozhodnout vydat i jiný typ normativního dokumentu:

- veřejně dostupná specifikace ISO (ISO/PAS) vyjadřuje dohodu mezi technickými experty v pracovní skupině ISO přijatelnou k vydání, jestliže ji schválí více než 50 % hlasujících členů mateřské komise;

technická specifikace ISO (ISO/TS) vyjadřuje dohodu mezi členy technické komise přijatelnou k vydání, jestliže ji schválí 2/3 hlasujících členů komise.

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

In other circumstances, particularly when there is an urgent market requirement for such documents, a technical committee may decide to publish other types of normative document:

an ISO Publicly Available Specification (ISO/PAS) represents an agreement between technical experts in an ISO working group and is accepted for publication if it is approved by more than 50 % of the members of the parent committee casting a vote;

an ISO Technical Specification (ISO/TS) represents an agreement between the members of a technical committee and is accepted for publication if it is approved by 2/3 of the members of the committee casting a vote.

ISO/PAS a ISO/TS se prověřují každé tři roky, s cílem rozhodnout zda se potvrdí na další tříleté období, nebo se bude při převodu na mezinárodní normu revidovat, nebo se zruší. Je-li ISO/PAS nebo ISO/TS potvrzena, prověřuje se opět po třech letech, pak se musí transformovat do mezinárodní normy nebo zrušit.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO není odpovědná za identifikování jakýchkoli nebo všech patentových práv.

ISO/TS 22002-1 byla vypracována technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské produkty*, subkomisí SC 17, *Management systémů pro bezpečnost potravin*

ISO/TS 22002 se skládá z následujících částí pod obecným názvem „Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin“:

- Část 1: Výroba potravin

Tato technická specifikace vychází z BS PAS 220:2008^[5].

Úvod

ISO 22000:2005 stanoví specifické požadavky pro bezpečnost potravin pro organizace v potravinovém řetězci. Jedním z těchto požadavků je, aby organizace vytvořily, uplatňovaly a udržovaly programy nezbytných předpokladů (PNP), které mají napomáhat při řízení nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin (ISO 22000:2005, kapitola 7). Tato technická specifikace je určena pro použití za účelem podpory systémů managementu splňujících požadavky uvedené v ISO 22000:2005 a stanoví podrobné požadavky pro tyto programy.

Tato technická specifikace neduplikuje požadavky stanovené v ISO 22000:2005 a je určena pro použití ve spojitosti s ISO 22000:2005.

UPOZORNĚNÍ Text této technické specifikace předpokládá, že provedení jejího ustanovení je svěřeno lidem, kteří mají odpovídající kvalifikaci a zkušenosti a pro které byla tato technická specifikace vytvořena k využití.

Tato technická specifikace nemá úmysl zahrnout všechna nezbytná ustanovení smlouvy. Uživatelé jsou odpovědní za její správnou aplikaci. Vyhovění požadavkům této technické specifikace samo o sobě nezaručuje imunitu vůči právním závazkům.

1 Předmět normy

Tato technická specifikace stanovuje požadavky na tvorbu, uplatňování a udržování programů nezbytných předpokladů (PNP) za účelem napomáhání při řízení nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin.

Tato technická specifikace je aplikovatelná pro všechny organizace, bez ohledu na jejich velikost nebo komplexnost, které jsou zapojeny do výrobního kroku potravinového řetězce a mají záměr uplatňovat PNP způsobem, který se vztahuje na požadavky uvedené v ISO 22000:2005, kapitola 7.

An ISO/PAS or ISO/TS is reviewed after three years in order to decide whether it will be confirmed for a further three years, revised to become an International Standard, or withdrawn. If the ISO/PAS or ISO/TS is confirmed, it is reviewed again after a further three years, at which time it must either be transformed into an International Standard or be withdrawn.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO/TS 22002-1 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 17, *Management systems for food safety*.

ISO/TS 22002 consists of the following parts, under the general title *Prerequisite programmes on food safety*:

Part 1: Food manufacturing

This Technical Specification is based on BS PAS 220:2008^[5].

Introduction

ISO 22000:2005 sets out specific food safety requirements for organizations in the food chain. One such requirement is that organizations establish, implement and maintain prerequisite programmes (PRP) to assist in controlling food safety hazards (ISO 22000:2005, Clause 7). This Technical Specification is intended to be used to support management systems designed to meet the requirements specified in ISO 22000:2005, and sets out the detailed requirements for those programmes.

This Technical Specification does not duplicate requirements given in ISO 22000:2005 and is intended to be used in conjunction with ISO 22000:2005.

WARNING The text of this Technical Specification assumes that the execution of its provisions is entrusted to appropriately qualified and experienced people, for whose use it has been produced.

This Technical Specification does not purport to include all the necessary provisions of a contract. Users are responsible for its correct application. Compliance with this Technical Specification does not in itself confer immunity from legal obligations.

1 Scope

This Technical Specification specifies requirements for establishing, implementing and maintaining prerequisite programmes (PRP) to assist in controlling food safety hazards

This Technical Specification is applicable to all organizations, regardless of size or complexity, which are involved in the manufacturing step of the food chain and wish to implement PRP in such a way as to address the requirements specified in ISO 22000:2005, Clause 7.

Tato technická specifikace není určena ani zamýšlena pro použití v dalších částech potravinového řetězce.

Proces výroby potravin je ve své podstatě rozmanitý a ne všechny požadavky uvedené v této technické specifikaci se vztahují na každý jednotlivý podnik nebo postup.

Tam, kde jsou učiněny výjimky nebo uplatněna alternativní opatření, je nutné jejich odůvodnění a dokumentace prostřednictvím analýzy nebezpečí, jak je popsáno v ISO 22000:2005, článku 7.4. Jakékoliv přijaté výjimky nebo alternativní opatření by neměly ovlivnit schopnost organizace vyhovět těmto požadavkům. Příklady těchto výjimek zahrnují dodatečné aspekty týkající se výrobních operací uvedených níže pod čísly 1), 2), 3), 4) a 5).

Tato technická specifikace stanovuje podrobné požadavky, které mají být zvažovány výslovně ve spojitosti s ISO 22000:2005, článkem 7.2.3:

1. konstrukce a uspořádání (situační plán) budov a souvisejícího technického vybavení;
3. uspořádání areálu organizace, včetně pracovního prostoru a zařízení pro pracovníky;
4. zásobování vzduchem, vodou, energií a ostatními zdroji;

5. podpůrné služby, včetně odstraňování odpadu a odpadních vod;
6. vhodnost zařízení a jeho dostupnost pro účely čištění, údržby a preventivní údržby;
7. management nakupovaných materiálů;
8. opatření k zamezení křížové kontaminace;
9. čištění a sanitace;
10. opatření proti škůdcům;
11. osobní hygiena.

Tato technická specifikace navíc přidává další aspekty, které jsou považovány za relevantní pro proces výroby potravin:

1. přepracování;
3. postupy při stahování produktu;
4. skladování;
5. informace o produktech a povědomí spotřebitelů;
6. ochrana potravin, ostražitost a bioterrorismus.

POZNÁMKA Preventivní opatření proti úmyslné kontaminaci jsou mimo oblast působnosti této technické specifikace.

This Technical Specification is neither designed nor intended for use in other parts of the food supply chain.

Food manufacturing operations are diverse in nature and not all of the requirements specified in this Technical Specification apply to an individual establishment or process.

Where exclusions are made or alternative measures implemented, these need to be justified and documented by a hazard analysis, as described in ISO 22000:2005, 7.4. Any exclusions or alternative measures adopted should not affect the ability of the organization to comply with these requirements. Examples of such exclusions include the additional aspects relevant to manufacturing operations listed under 1), 2), 3), 4), and 5) below.

This Technical Specification specifies detailed requirements to be specifically considered in relation to ISO 22000:2005, 7.2.3:

- a) construction and layout of buildings and associated utilities;
- b) layout of premises, including workspace and employee facilities;
- c) supplies of air, water, energy and other utilities;

- d) supporting services, including waste and sewage disposal;
- e) suitability of equipment and its accessibility for cleaning, maintenance and preventive maintenance;
- f) management of purchased materials;
- g) measures for the prevention of cross-contamination;
- h) cleaning and sanitizing;
- i) pest control;
- j) personal hygiene.

In addition, this Technical Specification adds other aspects which are considered relevant to manufacturing operations:

1. rework;
3. product recall procedures;
4. warehousing;
5. product information and consumer awareness;
6. food defence, biovigilance and bioterrorism.

NOTE Measures for prevention of malicious contamination are outside the scope of this Technical Specification.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.